

株式会社八葉貿易 御中

〒370-1132

群馬県佐波郡玉村町下新田300-12

Tel.090-3696-7247

株式会社食環境衛生研究所

〒379-2107

群馬県前橋市荒口町561-21

TEL 027-230-3411 FAX 027-230-3412

登録衛生検査所 第41号
計量証明事業 環第51号

検査結果報告書

受付番号: No.210513071
 受付日: 2021年5月13日
 報告日: 2021年6月1日
 検体名: ドミニカ産アボカド(ベニ種)
 備考: 可食部のみ検査(皮、種除去)

上記検体につきまして、検査結果を下記のとおり報告いたします。

【検査結果】

検査項目	検査結果	単位	分析方法
水分	88.5	g/100g	減圧加熱乾燥法(乾燥助剤法)
たんぱく質	1.5	g/100g	マクロ改良ケルダール法
脂質	1.6	g/100g	酸分解法
炭水化物	7.9	g/100g	計算式により算出 備考1)
食物繊維	2.4	g/100g	プロスキー法(酵素-重量法)
糖質	5.5	g/100g	計算式により算出(炭水化物より食物繊維を差し引き)
灰分	0.5	g/100g	直接灰化法
ナトリウム	1	mg/100g	ICP発光分析法
食塩相当量	0.003	g/100g	ナトリウム量より算出
エネルギー(熱量)	47	kcal/100g	修正アトウォーター法 備考2)

【備考】

- 炭水化物は、100gから水分、たんぱく質、脂質、灰分の合計(g)を差し引いて算出。
- エネルギー(kcal)=たんぱく質(g)×4+脂質(g)×9+食物繊維(g)×2+糖質(g)×4
- 以下を参考に分析をおこないました。
 「食品表示基準について 別添 栄養成分等の分析方法等」
 「日本食品標準成分表2015年版(七訂)分析マニュアル・解説」(平成28年 建帛社)
 「食品衛生検査指針 理化学編 2015」

検査担当者:久保 検査責任者:高橋